

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: atg@nt-rt.ru || www.agregatcutter.nt-rt.ru

Куттер вакуумный А170-200



Высокоскоростной куттер вакуумный А170-200 с объемом чаши 0,200 м³ предназначен для тонкого измельчения всех сортов мяса и перемешивания его с добавочными компонентами под вакуумом при изготовлении всех видов колбас, сосисок и сарделек. Основным преимуществом использования вакуума является повышенный выход готовой продукции без ухудшения вкусовых качеств и более плотная и качественная набивка батонов.

Качество изготовления и конструкция отвечает самым высоким современным требованиям. Чаша и корпус куттера вакуумного изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Вакуумная крышка имеет лючок из прозрачного материала для визуального наблюдения за процессом приготовления фарша и добавления компонентов в процессе куттерования. Подъем, опускание вакуумной и ножевой крышки, а также подъем/опускание выгрузателя и загрузочного устройства производиться при помощи гидроприводов.

-В приводе ножевого вала используется импортный преобразователь частоты, что позволяет производить плавный разгон и остановку ножевого вала. Предусмотрена дополнительная защита цепи управления. Управление производиться по пяти задаваемым скоростям до 4500 об/мин;

-Имеются две низкооборотные реверсивные скорости перемешивания;

-В приводе диска выгрузателя также используется гидромотор, что обеспечивает возможность плавного регулирования оборотов.

-Блок индикации - жидкокристаллический дисплей размещен в удобном для оператора месте, на пульте управления. Отображает основные параметры работы куттера вакуумного: температуру фарша, число оборотов ножевого вала и чаши, степень вакуумирования, время куттерования;

-Форма чаши имеет оптимальную форму с большой зоной резания. Обработка поверхности производиться с высокой точностью на шлифовальных станках с ЧПУ, это позволяет выставлять минимальный зазор между чашей и ножами. Все это совместно с высокой скоростью вращения ножевой головки обеспечивает отличную разработку фарша;

-Чаша имеет три скорости вращения, плавный пуск и остановку;

-Форма края чаши имеет специальную форму, предотвращающую переливание даже жидких продуктов;

-Куттер вакуумный обладает массивной станиной, все узлы хорошо сбалансированы, выполнен слой звукопоглощения, что обуславливает низкий уровень вибрации и шума.

- Возможно программирование скоростей вращения ножевого вала в соответствии требованиям Заказчика.

- Электрическая схема собрана на комплектующих производства фирмы «Schneider Electric» или «ABB» и отвечает всем современным требованиям. Частотный преобразователь, силовая и исполнительная автоматика установлены в отдельно стоящем шкафу из нержавеющей стали и соединяются с куттером кабелями. Стандартная длина кабелей 10 метров;

- Куттер вакуумный комплектуется оригинальной ножевой головкой на 8 или 10 ножей по типу фирмы «KRÄMER+GREBE».

- Гидроприводы вакуумной и ножевой крышки, и гидроприводы загрузочного устройства, подъема/опускания выгрузателя, вращения диска выгрузателя обеспечивают повышенную надежность и простоту обслуживания машины.

Технические характеристики

Параметр	Единица измерения	Значение
Геометрический объем чаши	м3	0.200
Загрузка сырьём	кг	160
Частота вращения ножевого вала	мин-1	750/1500/3000/4500
Частота вращения ножевого вала в режиме перемешивания (реверс)	мин-1	75-150
Частота вращения чаши	мин-1	4/8/12
Частота вращения диска выгрузателя	мин-1	30-100
Количество ножей	шт.	8
Установленная мощность	кВт	104
Габаритные размеры куттера (длина, ширина, высота)	мм	3400*2100*2280
Габаритные размеры электрического шкафа	мм	1220*950*1970
Масса нетто	кг	5000

По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: atg@nt-rt.ru || www.agregatcutter.nt-rt.ru